

# Mittagskarte

## Vorspeisen

Champignons in Kräuterbutter gebraten  
und mit Käse überbacken

9,50 €



knackiger Ackersalat an Balsamico Dressing, mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen und Brotcroutons

18,50 €



kleiner gemischter Salatteller

5,50 €



## 3-Gang Mittagsmenüs

### Tagessuppe

\*\*\*\*\*

paniertes Schweineschnitzel, in Butter gebraten,  
an sämiger Champignonrahmsauce, Pommes frites  
und gemischten Beilagen Salat

29,50 €



zarte Kalbsleberwürfel mit Zwiebeln, in einer Balsamicosauce,  
Kartoffelpüree und gemischten Salatteller

32,50 €



saftiges Rumpsteak, vom argentinischen Angusrind,  
an einer pikanten Pfefferrahmsauce, grünen Speckbohnen  
und Pommes frites

34,50 €



zartes Filetgeschnetzeltes vom Schwein, in einer rahmigen  
Sauce mit Spargel, Eierspätzle und gemischten Salat

31,50 €



Pfefferpfanne, 2 zarte Schweinefiletmedaillons vom Grill,  
an pikanter Pfefferrahmsauce, buntem Marktgemüse  
und knusprigen Kartoffelkroketten

31,50 €



in Zitronenbutter gebratenes Kabeljaufilet  
auf Rahmlauchgemüse und Butterkartoffeln

31,50 €



Sauerländer Wildragout, in Orangen-Preiselbeersauce, mit  
frischen Wiesenchampignons, Bayerisch Kraut und Eierspätzle

32,50 €



zarte Hähnchenbrust vom Grill, an einer Zitronenrahmsauce,  
mit buntem Gemüserais

29,50 €



zarte Scheiben von der Hirschkeule, an einer Wacholderrahmsauce,  
Bayerisch Kraut und Eierspätzle

33,50 €



veganes asiatisches Süsskartoffel-Gemüsecurry  
mit Kokosmilch im Basmatireisring

25,50 €

\*\*\*\*\*

Tagesdessert